

Ausztrál szerzetes folytatja a szegediek hagyományait

Domonkos testvér füves kertecskéje



Mediterrán fűvészsarkot nevelget a kolostorban Fotó: Schmidt Andrea

Ausztráliában született, Franciaországban tanult, Magyarországra tanítani jött, mielőtt ferences szerzetesnek állt Szegeden Domonkos testvér. Szeret főzni és enni, szíve csücske a gyógy- és fűszernövényes kertje az alsóvárosi kolostor udvarán.

Domonkos testvér négy éve a szegedi alsóvárosi ferences rendház lakója. Ausztráliából érkezett. Amikor Sydneyben megszületett, angol és ír származású szüleitől a Carl nevet kapta. Nem mindjárt ferences, hanem Ágoston-rendi szerzetes akart lenni, hogy az otthoni elvárásoktól megszabaduljon. A kezdeti lelkesedésének a hippikorszak vetett véget, kilépett. Eltávolodott az egyháztól, bejárta a földréznyi országot, és az ausztrál zeneakadémia zongoradiplomájával a zsebében átkelt Európába. Franciaországban doktorált angol irodalomból, nyaranta nyelvtanítást vállalt, majd Angliában és Németországban próbált szerencsét. A rendszer-váltás idején kapott állást egy magyar középiskolában.

Carl beállt lektornak Balatonalmádiban, folytatta az ELTE angol tanszékén, és segített annak ausztrál programjában. Annyira megszerette másokkal a saját kultúráját, hogy egyre nagyobb vágyat érzett a hazatéréshez. – Szépnek tényleg szép volt otthon, de tizenöt év Európa után nem tudtam visszaileszkedni a saját kultúrámba. Európai ember lettem – emlékezik ékes magyarsággal. – Itt, ha szomorú is, de legalább élet van. A fő, hogy viszatértem a kereszténységhez. Négy éve, amikor nem bírtam tovább otthon, visszajöttem ide, és azt a kérdést is feltettem magamnak, hogy vissza tudok-e térni a megszentelt élethez. Úgy

A TEST ÉS A LÉLEK GYÓGYÁSZAI

Alsóvárosban bizonyíthatóan az 1400-as évektől élnek szerzetesek, kezdetektől közreműködtek az orvoslásban, és a gyógynövényekkel a patikát is helyettesítették. Aktív szerepük volt a paprika meghonosításában, gyógyító erejének felfedezésében. Félézer éves rendházukban maradt fenn a lapunkban is bemutatott Bartholomaeus Anglicus-féle 1483-as nürnbergi enciklopédia, amelyben a gyógynövényekhez a szegediek magyar megjegyzéseket fűztek. Domonkos testvérral és növényeivel is megismerkedhetnek a családi nap kolostort látogatói június első szombatján 9-től 15 óráig.

FÜVEK DOMONKOS MÓDRA

Bazsalikom olaszos paradicsomos mártáshoz, fűszerolajba, tisztítóteának. Borsika erdélyi ételekhez, savanyúságba, káposztához, zöldbabhoz. Kakukkfű franciás rakott krumplihoz tejszínnel, szerecsendióval, fokhagymával. Koriander dél-amerikai és ázsiai fogásokhoz. Levendula illatosításra, molyok ellen, angolosan cukrozva fagyaltaknak, kompótkba, nyugtató teakeverékbe, kenőcsként gyulladáshoz. Kamilla és körömvirág kenőcsnek, teának gyulladáscsökkentő ellen. Majoránna a braszói aprópecsenyéhoz. Erős paprika, petrezselyem, zeller a magyaros kosztához. Francia ételekhez oregano, rozmarin, koriander, narancsívű kakukkfű, tárkony, babér. Rukkola salátának. Turbolya krémleveshez, szoszokhoz. Zsálya és menta tisztítóteának.

látam, igen. Ezért ötvenéves fejjel a felvételemet kértem.

Ha szegedi ferencesekről beszélünk, magától értetődő a gyógynövény-termesztési hagyományuk. De nem Domonkos testvérnek, aki a konyhában ismerterme meg a fűveket.

– Apám remek nemzetközi étteremben főpincérkedett, gyermekkoromban nyaranta lengyel és holland szakácsok mellett kuktáskodtam – eleveníti fel a gyökereket. Franciaországban megtanult főzni, és fűszerkertet gondozni. Most pazar mediterrán fűvészsarkot nevelget a kolostorban – egy zsebkezdőnyi területen. A megszámlálhatatlan növénynek Domonkos testvér magyarul sorolja a nevét, hatását, hogy melyikből milyen ételt, milyen gyógyteát, kenőcsöt, kozmetikumot tud készíteni.

Milyen a kolostori konyha? Pazar, mondja, fiatalok és érdeklődők a testvérek, a kertecske pedig önkiszolgáló, akár maguknak, akár a szegényeknek főznek. Ön-ellátó is a parányi biofűvészet: trágya a rendházi komposztból, gombák ellen levendula. És Domonkos tanul, ahogy egy jó szerzeteshez illik, a főiskolán teológiát, hozzá latint és orgonálást, önszorgalomból mindent, ami a fűszernövényekkel kapcsolatos.

DOMBAI TÜNDE

Egyre többen indulnak autóval nyaralni

Barbados vagy Bükfürdő?

Egy négytagú család legszerényebb egyhetes nyaralása is százezer forintba kerül. Sokan saját gépkocsival vágnak neki az útnak, hiszen a repülőút járulékos költségei akár a 150 ezret is elérhetik. Egy egzotikus országban eltöltött hét pedig kétmillió forintot vehet ki a családi kasszából.

Barbados vagy Bükfürdő? A nyaralás úti céljának kiválasztása minden családban problémát okoz, s a döntést általában a pénztárcáinak vastagsága határozza meg. Arra voltunk kíváncsiak, milyen lehetőségei vannak egy négytagú családnak itthon és külföldön.

– Nem csökkent a nyaralási kedv az idén sem – érkezteti Hegyi Judit, az egyik szegedi utazási iroda utazásszervezője, hogy a családoknál az üdülésben nincs konvergenciaprogram. Április elején indultak be a június-augusztusi főszezonra a foglalások, a második roham pedig az iskola végeztével kezdődik.

Belföldön továbbra is a Balaton a legnépszerűbb. Egy 3 csillagos, partközeli szálloda félpanziós ellátással 180 ezer forintjába kerül a családnak. Mivel az idei év bővelkedik hosszú hétvégékben, a rövidebb turnusok is kelendők: egy hároméjszakai wellnesskirándulás félpanzióval, masszázsszal, testkezeléssel 65-80 ezer forintot kóstál. Itthon Bükfürdő 5 csillagos szállodája vagy a visegrádi termálhotel a csúcok. A vékonyabb pénztárcájúaknak egy másik utazási iroda vezetője, Zsebők Jánosné a miskolctapolcai, hévízi, gyulai nyaralásokat ajánlja, hiszen egy szerényebb panzió 3-4 ezer forint fejenként egy éjszakára – vagyis egy hétre 72 ezer



Tengerpart. A családoknál az üdülésben nincs konvergenciaprogram

Fotó: Karnok Csaba

forint. A Hévíz és Szeged közti 360 kilométer pedig saját autóval – átlagos fogyasztással számolva – oda-vissza nagyjából 15 ezerből jön ki. Vagyis egy egyhetes nyaralás a legoptimistább forgatókönyv szerint is százezer forintjába kerül a családnak.

Hasonló árfekvésben már külföldi utakat is találhatunk: a környező országokba, Horvátországba, Lengyelországba, Ausztriába autóbusszal, négy napra 40 ezer

forintért utazhat a család. Hegyi Judit pedig arra hívja fel a figyelmet, hogy egyre többen vágnak neki saját autójukkal a külföldi utaknak is, hiszen a repülés magas járulékos költségei – reptéri illeték, szervizdíj, biztosítások – egy négytagú család esetében akár a 150 ezer forintot is elérhetik. Négy keréken viszont, apartmanban megszállva, önellátással Észak-Görögországban 70-80 ezret fizet a család egy hétre.

Akik extrákra vágnak, mélyebben a zsebükbe kell nyúlniuk, bár garantáltan többet is kapnak pénzükért. – A magyarok szeretik a kényeztetést, Törökországban pedig értenek is ehhez: 4-5 csillagos szállodákat, all inclusive ellátást kínálnak. Sok helyen 15 éves korig igénybe lehet venni a gyermekkedvezményeket is, a kisebbeket szórakoztató gyermekprogramok, minidiszkok, csúszdaparkok várják. Egy hétre 450-500 ezer forintért – mondja Hegyi Judit, kiemelve:

ezek az utak is nagyon keresettek, Portugália, Horvátország kedvelt célpont.

Az egzotikumokra nyáron valamivel visszafogottabb a kereslet, hiszen a Földközi-tenger partján is ugyanolyan meleg van, nem kell Dominikáig, Barbadosig vagy Hawaii-ig menni – bár fehér homokos, pálmás tengerpartot csak ott talál a család. Már ha a gyerekek türelmesen végigülik a 10 óra repülőutat, a szülők pedig a fejenkénti 500 ezres, azaz négytagú famíliánként esetében a kétmilliószámát.

R. T. G.

NÉGYTAGÚ CSALÁD NYARAL (Ft/hét)

	Legolcsóbb	Legdrágább
Belföld	70 ezer (Balaton, apartman)	180 ezer (Bükfürdő, félpanzió)
Külföld	70 ezer (Görögország, apartman)	2 millió (Dominika, all inclusive)

Forrás: DM-gyűjtés

DM-grafika

Cserna-Szabó András és Darida Benedek közös munkája a könyvhétre jelenik meg

Négykezes regény a másnaposságról

Megszületett a macskakaj magyar regénye, 52 recepttel. A kötet szerzői Szentesen születtek, és Vácon találkoztak. Ez az első négykezes könyvük. A könyvhétre megjelenő kötetéről május 23-án beszélnek a szentesi gimnázium kertjében.

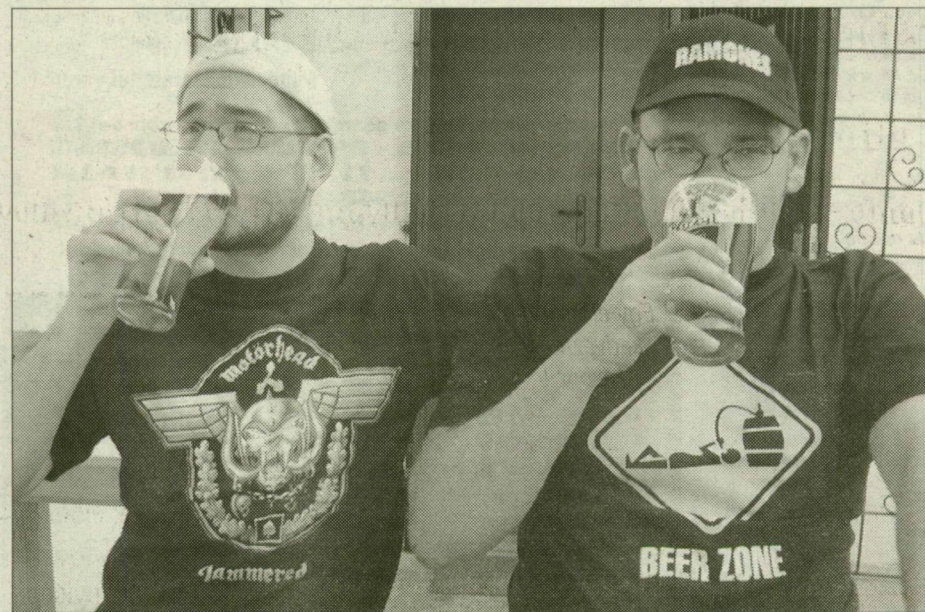
Cserna-Szabó Andrásnak ötödik kötete jelenik meg idén tavasszal, míg Darida Benedeknek ez az első félkönyve. A két szentesi születésű író találkozhatott volna korábban is. Először a szentesi uszodában lett volna

erre alkalom, ahol gyerekként András vízilabdázott, Benedek pedig úszott. Miután a Darida család elköltözött a városból, legközelebb a Pázmány Péter Katolikus Egyetem bölcsészkarán találkozhattak volna, mert mindketten oda jártak. A megismerkedés ezekben az években is elmaradt, mígnem egyszer csak összefutottak egy kocsmában Vácott. Az idén harminchárom éves Cserna-Szabó és a harminchétféves Darida elhatározták: közösen írják. A kocsmai beszélgetések ugyanis eleve túlmutattak magán a

kocsmán – magyarázta lapunknak Benedek. A szerkesztő, gimnáziumi igazgatóhelyettes és négygyermekes családapa élvezettel hallgatta az író, aki viszont beszélgetőpartnerét biztatta: írjon. Összeállt a fejükben harminchárom fejezet, harmincnyegydiként az utolsó, s ezt megfelelték. Amikor elkészültek egy-egy fejezettel, elolvasták egymás munkáját, hozzáírtak, vagy elvettek belőle. Így született meg a macskakaj négykezes regénye, 52 recepttel, másnaposoknak ajándék hányós zacskóval.

Az ivásnak nagy kultusza van ezen a tájon. A latin-görög szakos Darida Benedek szakértőként nyúlt az ókorhoz, haszonnal dolgozott fel recepteket mai gyomorfájdalmak enyhítésére. A receptúrák mindegyike természetesen nem készíthető el – tájékoztatta lapunkat a Szentesen Cyranoként is ismert Cserna –, például a Szuka bele koktél nem kifejezetten emészthető. Olvasva viszont rendkívül meggyőző a kötet – véli a társíró, aki kellemesen izgalmos, kissé mámorító munkának ítéli meg a végeredményt. Az írás dramaturgiáját képekkel gazdagon illusztrálták a szerzők, akik ajánlásokat kértek a kötet borítójára. Így megszólal Trockij, aki saját életét hasonlítja a másnapossághoz: mint ha csakánnyal verték volna fejbe. Elmondja a véleményét maga Pamela Anderson is. A könyvet a nő nem olvasta, de biztosan azt mondta volna róla, hogy vazelinrel elmegy. A valóságban a művet Bächer Iván méltatja május 23-án: a szentesi gimnázium kertjében beszélget az alkotókkal.

BLAHÓ GABRIELLA



A két író kizárólag a fotó kedvéért emelte meg a poharat

Fotó: DV